



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

1, rue de Paris

58150 POUILLY-SUR-LOIRE

Tel 03 86 39 00 34 - email : info@masson-blondelet.com

Erreur! Signet non défini.

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GÉNÉRATIONS

Sancerre Blanc 'Thauvenay'

- **Cépage** : Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 2 Ha 80 sur la commune de Thauvenay
- **Sols** : Calcaires très durs du Portlandien et Silex
- **Exposition** : sud-est
- **Production** : 18 à 22 000 bouteilles selon les années
- **Mode de culture** : les sols sont travaillés par plusieurs binages annuels, sans désherbant, ni engrais. Seuls des amendements organiques agréés pour l'agriculture biologique sont apportés en fin d'automne. Les traitements sont réduits à leur strict minimum afin de protéger les sols et la faune, qui reste un précieux auxiliaire du développement harmonieux de la végétation. Les insecticides sont bannis au profit du procédé de confusion sexuelle.
- **Vinification** : en cuves inox, fermentation à température contrôlée, après débourageage par le froid, conservation sur lies très fines
- **Conservation** : 3 à 4 ans ; apogée dans les deux premières années
- **Conseils du sommelier** : servir vers 12°C avec entrées, poissons, fruits de mer et crustacés, crottins de Chavignol.



*Récolté sur des calcaires durs et argiles à silex, ce vin se boit assez jeune. Sa vivacité, sa fraîcheur et sa grande minéralité en font l'allié des plateaux de **fruits de mer** et des **crustacés**. Excellent **apéritif**, il peut être l'occasion d'un casse-croûte au **crottin de Chavignol**, **rillettes pur canard** et **terrine de lapin**. Il accompagne également les **asperges** et les **poissons crus**, cuits **au court-bouillon** ou **marinés**.*



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

1, rue de Paris-58150 POUILLY-SUR-LOIRE

Tel 03 86 39 00 34 - Fax 03 86 39 04 61

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GÉNÉRATIONS

Sancerre Blanc 'Thauvenay' 2012

Guide Hachette :

2013	Millésime 2011	commenté
2012	Millésime 2010	★★
2010	Millésime 2008	★
2008	Millésime 2006	commenté

Concours des Grands Vins de France à Mâcon :

2008	Millésime 2006	Argent
2000	Millésime 1999	Or
1998	Millésime 1997	Bronze
1996	Millésime 1995	Bronze
1994	Millésime 1993	Argent
1993	Millésime 1992	Argent

Gault & Millau:

2015	Millésime 2012	15 / 20
2014	Millésime 2011	14 / 20
2010	Millésime 2008	15 / 20
2009	Millésime 2007	15 / 20
2008	Millésime 2006	15 / 20
2007	Millésime 2005	15 / 20
2006	Millésime 2004	86 / 100
2005	Millésime 2003	86 / 100
2004	Millésime 2002	87 / 100
2003	Millésime 2001	87 / 100
1993	Millésime 1992	Argent

International Wine Challenge : « Des saveurs acidulés avec des notes minérales légèrement crayeuses sur une longue finale. »

2013 Millésime 2012 Médaille de Bronze

Le Guide des Meilleurs Vins de France, La RVF :

« Jolie expressivité du SB, sur le fil de la maturité en 2012 »

2015 Millésime 2012 14 / 20

2014	Millésime 2011	13,5 / 20
2012	Millésime 2010	14 / 20
2011	Millésime 2009	14,5 / 20
2010	Millésime 2008	13,5 / 20
2009	Millésime 2007	13,5 / 20
2007	Millésime 2005	14 / 20
2006	Millésime 2004	7,5 / 10

Guide Bettane & Desseauve :

2005	Millésime 2003	7 / 10
2004	Millésime 2002	6,5 / 10
2003	Millésime 2001	7 / 10

Concours Général Agricole de Paris :

2008	Millésime 2007	Or
1997	Millésime 1996	Or
1993	Millésime 1992	Bronze

Gault & Millau 2014, Sancerre Blanc Thauvenay 2011 : « Subtile aromatique de citron et de mandarine, que nous retrouvons d'ailleurs en bouche, dessinant alors une acidité très digeste. Finale fraîche et frétilante. Une friture d'éperlans peut être. »

Auf Lust am Genuss 23.12.2012, Sancerre Blanc Thauvenay 2011, Die Top-Weine zum Heft ! « In der siebten Generation bereits keltert die Familie Masson-Blondelet charaktervolle Weine. Der Sancerre aus der Sauvignon-Blanc-Rebe ist elegant, und passt schon aufgrund seiner Herkunft perfekt zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten. »

Guide Hachette 2013, Sancerre Blanc Thauvenay 2011, « Encore fermé, son nez se dévoile progressivement, exprimant de jolies notes de fruit exotiques, d'agrumes (pamplemousse) et de fleurs. Vif à l'attaque, le palais révèle du gras, ce qui lui confère une certaine richesse. La tension finale fait ressortir une belle minéralité. Un Sancerre prometteur, à réserver à un poisson de rivière (brochet ou sandre). »

Guide Hachette 2012, Sancerre Blanc Thauvenay 2010, « Ce 2010 allie de façon remarquable la puissance et la finesse. Celles des arômes marqués par les fleurs blanches et le bourgeon de cassis, et celles de la bouche qui montre du volume, de la fraîcheur et de la longueur. Un Sancerre élégant, qui mérite un beau poisson, un bar grillé par exemple. »

L'Epicurien Hors série (Déc 10-Fev 2011), Thauvenay 2008

« Ce vin délivre en bouche une agréable fraîcheur. Très belle complexité au nez. »

Cuisine et Vins de France, Spécial Vins, Sept-Oct 2006 : Une sélection de 51 vins dans la Vallée de la Loire
« Le Sancerre sur le coteau de Thauvenay (calcaire et silex), celui-là même qui donne son nom à ce blanc complètement sur la fraîcheur et la vivacité. Il sera prêt dans 2 ans, voire plus. (17 / 20) »

Jean-Pierre Coffe, Mes Vins préférés à moins de 10 € Edition 2004 : "le Domaine Masson-Blondelet possède quelques vignes à Sancerre, dont il a extrait en 2002, un blanc Cuvée **Thauvenay**, encore un peu discret au nez, mais doté d'un très bon potentiel de garde."

Guide Dussert Gerber 2002, 2003, 2004, 2005, 2006... : "... nervosité bien caractéristique, idéal sur les crustacés."